Cuisine thaie moderne

Recettes du #TKLucky7 Recipe Challenge

soupes

chaudrée de flétan au cari et coco	35
soupe de poulet satay au cari jaune	37
chaudrée aux fruits de mer	39
soupe aux haricots edamame	40
soupe tortilla	41

Asian creations
THAI®
KITCHEN

chaudrée de flétan au cari et coco

blogueuse d'aliments célèbre JO-ANNA ROONEY

Une chaudrée consistante et délicieuse, pleine de légumes frais, de gingembre frais, d'épices et fines herbes parfumées et de morceaux charnus de flétan. De la cuisinière jusqu'à la table en moins de 1 heure !

Temps de prép. : 10 minutes
Temps de cuisson : 45 minutes
Donne 4 portions.

INGRÉDIENTS

4 tasses (1 L) de **fond de poulet pour cuisson original Kitchen Basics**
1 boîte 9400 mL) de **lait de coco de premier choix Thai Kitchen**
2 c. à soupe (30 mL) de gingembre frais haché fin
1 c. à soupe (15 mL) de **sauce de poisson Thai Kitchen**
2 c. à soupe (30 mL) de **pâte au cari rouge Thai Kitchen**
1½ lb (750 g) de flétan, coupé en morceaux de 1 po (2,5 cm)
1½ tasse (375 mL) de légumes en tranches minces (poivron rouge, carotte, pois mange-tout, oignon blanc, germes de haricots)
Jus de 1 limette
1 boîte (198 g) de **nouilles au riz pour sauté Thai Kitchen**
½ à 1 tasse (125 à 250 mL) de fines herbes fraîches (coriandre et menthe)

MÉTHODE

1. Dans une grande casserole, faire mijoter le fond de poulet avec le lait de coco et le gingembre frais.
2. Incorporer la sauce de poisson et la pâte au cari rouge ; laisser mijoter pendant environ 15 minutes.
3. Ajouter le flétan et laisser mijoter pendant 3 minutes.
4. Ajouter les légumes et laisser mijoter pendant 3 à 5 autres minutes ou jusqu'à ce que le flétan soit cuit. Incorporer le jus de limette.
5. Dans une autre casserole, faire bouillir les nouilles de riz pendant 3 à 5 minutes et ensuite, égoutter et rincer (voir la note).
6. Dans un grand bol de service, ajouter les nouilles et ensuite, verser la soupe sur les nouilles.
7. Garnir de fines herbes fraîches (coriandre et menthe) et servir immédiatement !

Note : Faire bouillir les nouilles au riz séparément. Si vous les ajoutez, non cuites, au fond de poulet, elles absorberont tout le fond !

Asian creations
THAI
KITCHEN

soupe de poulet satay au cari jaune

blogueuse d'aliments célèbre KELLY NEIL

Le temps plus chaud requiert une soupe légère et cette Soupe de poulet satay au cari jaune regorge des meilleures choses de l'été. Du poulet effiloché, du maïs charnu et des asperges vert vif se marient au lait de coco, à la pâte de cari jaune et à une petite touche de sauce pad thai.

Temps de prép. : 10 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes
Donne 6 portions.

INGRÉDIENTS

- 1½ tasse (375 mL) de **riz au jasmin Thai Kitchen**
- 8 tasses (2 L) de **fond de poulet pour cuisson original Kitchen Basics**
- 1 bocal (112 g) de **pâte au cari jaune Thai Kitchen**
- 1 bocal (227 mL) de **sauce aux arachides pour satay Thai Kitchen**
- 1 boîte (400 mL) de **lait de coco de premier choix Thai Kitchen**
- 1 c. à soupe (15 mL) de **sauce de poisson Thai Kitchen**
- ¼ c. à thé (1 mL) de **poivre noir moulu Club House**
- 2 tasses (500 mL) de grains de maïs, frais ou surgelés
- 3 poignées de haricots verts frais ou 1 botte d'asperges, parées, coupées en morceaux de 1 po (2,5 cm)
- Chair de ½ poulet rôti, en dés

MÉTHODE

1. Cuire le riz selon le mode d'emploi sur le paquet ; mettre de côté.
2. Dans une grande casserole, mélanger le fond de poulet avec la pâte au cari jaune, la sauce aux arachides pour satay, le lait de coco, la sauce de poisson et le poivre noir ; porter au point d'ébullition léger, à feu mi-vif, baisser le feu et ajouter le maïs, les haricots verts et le poulet cuit. Laisser mijoter pendant 10 minutes et ensuite, ajouter le riz au jasmin et servir.

Asian creations
THAI
KITCHEN

chaudrée aux fruits de mer

blogueuse d'aliments célèbre STACEY MARTIN

Cette recette est facile et vite faite pour les jours où la chaudrée maison est une sorte de grosse étreinte chaleureuse dont vous avez besoin. Jumelée à du lait de coco crémeux et une base à l'arachide ainsi qu'une combinaison de morue, crevettes et crabe, cette Chaudrée aux fruits de mer est l'aliment réconfortant par excellence pour une journée froide.

Temps de prép. : 10 minutes
temps de cuisson : 15 minutes
Donne 4 portions.

INGRÉDIENTS

- ½ tasse (125 mL) d'oignon blanc, en dés
- 1 c. à soupe (15 mL) de beurre
- 2 tasses (500 mL) d'eau
- ½ tasse (125 mL) de grains de maïs
- 1½ c. à soupe (22 mL) de **flocons de persil Club House**
- ¼ tasse (50 mL) de chair de crabe
- ¼ tasse (50 mL) de crevettes décortiquées, veine enlevée et queues retirées
- 3,5 oz (100 g) de filet de morue
- 1 boîte (400 mL) de **lait de coco de premier choix Thai Kitchen**
- 2 c. à soupe (30 mL) de **sauce aux arachides pour satay Thai Kitchen**
- 2 c. à thé (10 mL) de **sauce de poisson Thai kitchen**
- 1½ c. à thé (7 mL) de sel
- 1/8 c. à thé (0,5 mL) de **poivre noir moulu Club House**
- ½ paquet (125 g) de **nouilles au riz fines Thai Kitchen**

MÉTHODE

1. Dans une grande casserole, faire revenir l'oignon dans le beurre, à feu mi-vif, jusqu'à ce qu'il soit translucide.
2. Ajouter l'eau, le maïs et le persil ; porter à ébullition pendant 5 minutes.
3. Ajouter le crabe, les crevettes et la morue ; poursuivre l'ébullition pendant environ 10 autres minutes ou jusqu'à ce que le poisson s'effeuille facilement.
4. Ajouter le lait de coco, la sauce aux arachides pour satay, la sauce de poisson, le sel et le poivre ; ramener à pleine ébullition et retirer du feu.
5. Ajouter les nouilles au riz, couvrir pendant 5 minutes et servir chaud.

soupe au coco et haricots edamame

blogueuse d'aliments célèbre MELISSA RAMOS

Cette soupe vraiment réconfortante est idéale pour une journée fraîche d'automne ou d'hiver. Elle est une bonne source de protéines, grâce aux haricots edamme et au lait de coco crémeux. Le cari vert lui donne un petit piquant pour vous réchauffer l'intérieur.

Temps de prép. `10 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes
Donne 6 portions.

INGRÉDIENTS

- 1 c. à thé (5 mL) d'huile de coco
- 1 oignon moyen, haché fin
- 1 pomme de terre, pelée et coupée en petits cubes
- 1½ lb (750 g) de haricots edamame surgelés, dégelés
- 6 tasses (1,5 L) de **fond de légumes pour cuisson sans sel ajouté Kitchen Basics**
- ½ tasse (125 m) de **lait de coco de premier choix Thai Kitchen**
- 3 c. à soupe (45 mL) de **pâte au cari vert Thai Kitchen**
- Sel et **moulin de grains de poivre noir Club House**

MÉTHODE

1. Dans une poêle, faire sauter l'oignon et la pomme de terre dans l'huile de coco, à feu moyen, en remuant fréquemment. Couvrir et cuire pendant environ 4 minutes jusqu'à ce qu'ils soient ramollis. Remuer pour éviter que le mélange ne colle et brûle. Ajouter les haricots et le fond de légumes. Couvrir et laisser mijoter, à feu moyen, pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce que les haricots soient tendres. Retirer du feu et défaire en purée avec un mélangeur à main.
2. Mélanger le lait de coco avec la pâte au cari vert jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux. Verser dans le mélange de soupe, chauffer si nécessaire, et servir au cours d'une journée froide d'hiver. Elle est parfaite et très rassasiante !

soupe tortilla

blogueuse d'aliments célèbre DON CHOW

Voulez-vous savoir quoi faire avec les restes de tacos ? Faites des bols de soupe tortilla épicée et consistante qui est rassasiante. Prenez une soupe tomate, quelques piments chipotle, de l'adobo et un peu de « je ne sais quoi ». Du poulet, du tamarin sucré, des croustilles tortilla et des restes ne devraient pas goûter si sexy.

Temps de prép. : 30 minutes
Temps de cuisson : 25 minutes
Donne 4 portions.

INGRÉDIENTS

- 3 petites tortillas à la farine, coupées en lanières
- 4 tasses (1 L) de **fond de poulet pour cuisson original Kitchen Basics**
- 2 tasses (500 mL) de tomates entières avec jus en conserve (7 tomates, environ une demi-boîte de 796 mL)
- 1 piment chipotle en conserve, haché et 1 c. à thé (5 mL) de sauce adobo d'accompagnement
- 1 c. à thé (5 mL) de **pâte au cari rouge Thai Kitchen**
- 1 c. à table (15 mL) de **sauce pad thai d'origine Thai Kitchen**
- 2 tasses (500 mL) de restes de poulet rôti, effiloché
- 1 tasse (250 mL) de haricots noirs en conserve, égouttés
- 1 tasse (250 mL) de maïs, frais ou surgelé (si surgelé, faire dégeler et égoutter)
- **Sauce de poisson Thai Kitchen**, pour assaisonner

MÉTHODE

1. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C).
2. Placer les lanières de tortillas sur une plaque à pâtisserie. Pour qu'elles soient plus croustillantes, mélanger délicatement les lanières de tortillas avec 1 c. à thé (5 mL) d'huile. Cuire au four pendant 10 minutes. Retirer du four et laisser refroidir.
3. Entretemps, chauffer une grande casserole à feu mi-vif. Ajouter le fond de poulet, les tomates, le piment chipotle et la sauce adobo, la pâte au cari rouge et la sauce pad thai. Laisser mijoter pendant 15 minutes.
4. Ensuite, à l'aide d'un mélangeur à main (ou utiliser un mélangeur de table) et fouetter jusqu'à ce que la soupe soit onctueuse.
5. Remettre la soupe dans la casserole et chauffer à feu moyen. Ajouter le poulet, les haricots noirs et le maïs. Laisser mijoter.
6. Assaisonner, au goût, avec la sauce de poisson.
7. Servir la soupe chaude garnie de lanières tortillas.

Asian creations
THAI
KITCHEN